

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCE FAR NIENTE – DAS SÜSSE NICHTSTUN

LIEBE GÄSTE, SCHÖN, DASS SIE DA SIND

Unser Küchenteam kocht für Sie alles aus frischen Zutaten, mit Liebe & ohne Fertigprodukte. Da dies einige Augenblicke in Anspruch nimmt, freuen wir uns, wenn Sie Zeit & Gemütlichkeit mitbringen.

Genießen Sie die wundervolle Aussicht & erfreuen sich an Momenten ohne Eile & Hektik.

APERITIVO

NEGRONI SBAGLIATO

Der Klassiker, in spritziger Variante:
Campari & Wermuth mit Prosecco & Orangenzeste
10.90 €

CHIP DRY TONIC

Erfrischend & belebend:
Weißer Portwein der mit Tonic, Eis, Zitrone & frischer Minze serviert wird
11.90 €

LIMONCELLO SPRIZZ

Hausgekochter Limoncello, verfeinert mit Orangenlimonade, serviert mit Eis
Zitrone, frischer Minze & Prosecco Spumante
11.90 €

CRODINO SPRIZZ

Alkoholfreies Vergnügen:
Italienischer alkoholfreier Bitter mit Maracujanektar, Orange, Tonic & Minze
9,90 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ANTIPASTI

PANNE FORMAGGIO DI CAPRA MIELE AVOCADO UOVO

Geröstete Apulien Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse,
Pinienkernen, Honig, Avocadocreme & Ei
*Roasted slices of apulien yellow bread with goat-creamcheese, honey,
avocado & fried egg*
16.90 €

BRUSCHETTA POMODORO

Zwei Scheiben Bruschetta mit Tomate & Grana Padano
Roasted slices of ciabatta with diced tomato-salad & parmesan cheese
8.90 €

PANNE CROCCANTE CON OLIVE E BURRO

Krustiges Bergbauernbrot mit Oliven &
Knoblauch-Kräuterbutter
Roasted sourdough bread with olives & herbal garlic butter
7.90 €

COLORATO TATAR DI MANZO

Buntes Rindertatar mit Kräutersalat, Röstzwiebeln, Rettichchips
Zitrone & Joghurtcreme
Beef Tatare with lettuce, radish, crispy fried onions, lemon & yoghurt
19.90 €

VINO BIANCO

2023 CALA REALE

Sella & Mosca, Sardinien, Vermentino. trocken
Pfirsich. Maracuja. feine Kräutertöne. elegant

Glas 0.2l 10.50 € Flasche 39.50 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

ZUPPE & INSALATA

ZUPPA DI POMODORO

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto

Creamy tomato soup with basil-pesto

11.50 €

ZUPPA DI PESCE

Fischsuppe mit Wurzelgemüse & Fischfilets

Fish soup with vegetables & fish filets

13.50 €

INSALATA PANZANELLA

Toskanischer Tomaten-Brot-Salat mit marinierten Ofentomaten, Baby-Blattsalat, Pinienkernen und in Olivenöl gerösteten Ciabattawürfeln, Pesto, weiße Balsamico-Vinaigrette, Oliven & Parmesan

Roasted bread-salat with tomatoes, olives, baby-spinach, pine nuts, pesto, balsamic-dressing & parmesan

15.90 €

mit Garnelen oder Fischfilets

**possible with prawns or fish filets*

20.90 €

VINO VON DER MOSEL

2023 BOCKSTEIN RIESLING

Andreas Bender. Leiwen. Mosel. Deutschland

Ein wundervoller Kabinett im alten Stil:

zugänglich. ausgewogen. frisch. feinfruchtig & wenig Alkohol

Dieser Riesling macht zu jeder Tageszeit Spaß und passt auch zu pikantem Essen.

Glas 0.2l 9.90 € Flasche 37.00 €

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PASTA

SPAGHETTI DEL GIORNO

Spaghetti mit Felsengarnelen in Knoblauch, Olivenöl,
Tomatensauce

Spaghetti in tomatosauce with prawns, garlic & oliveoil

24.90 €

PAPPARDELLE CON FUNGHI E GUANCIALE

Breite Bandnudeln in Knoblauch-Sahne mit
Champignons & Speck

Pappardelle in creamy sauce, mushrooms & Guanciale (Italian ham)

17.90 €

SPAGHETTI CARBONARE

Klassische Spaghetti Carbonara mit Guanciale Speck,
Eigelb & Pecorino

Cheesy Spaghetti with Guanciale-ham & Pecorino

17.90 €

MACCHERI AL MANZO

Kurze Windrad Pasta in Rotweinsauce mit
Rinderfilet-Spitzen, getrockneten Tomaten & Parmesan

Pasta with slices of beef filet, dried tomatoes & parmesan

22.90 €

TAGLIATELLE DI PEPERONCINI E FORMAGIO DI CAPRA

Peperoni Tagliatelle mit Bärlauch, dazu Ziegenkäse im
Knuspermantel, Granatapfelkerne & karamellierte Paranüsse
*Tagliatelle with wild garlic, goat-cream cheese in bread crumbs, pomegranate
& caramelized brazil nuts*

22.90 €

PAPPARDELLE RAGÚ ALLA BOLOGNESE

Breite Bandnudeln mit Rinderhackfleisch - Tomaten Sugo

Pappardelle with minced beef in tomato sauce

18.90 €

Gern bereiten wir Ihr Pastagericht -wenn möglich- vegan,
gluten- oder lactosefrei zu. Bitte fragen Sie unser Serviceteam

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

PESCE

PESCE SPADA CON FRUTTA UVA PASSA

Schwertfischfilet mit Ananas, Apfel & Rosinen auf
Fregola Sarda

Fried Marlin with pineapple, apple, raisin & Sardinian pasta

34.90 €

PESCE IN BRODO AL FORNO

Fischtopf aus dem Ofen

Fischfilets, Kartoffeln & Gemüse in Brühe

Fishstew from the oven with potatoes & vegetables

30.90 €

FILETTO DI DENTICE E RIBES NERO FINOCCHINO

Red Snapper mit in schwarzer Johannisbeere mariniertem Fenchel
auf Erbsen-Kartoffelpüree

Red Snapper with cassis-marinated fennel & green peas- potatoes purée

33.90 €

CARNE

SALTIMBOCCA DI VITELLO E SPINACHI GORGONZOLA

Kalbsfilet mit Salbei und Prosciutto, Spinat, Erbsen-Kartoffelpüree & Gorgonzolasauce

*Saltimbocca (veal, prosciutto & sage) with spinach, green peas-potato purée &
Gorgonzola*

39.90 €

COSTOLETTO DIE AGNELLO E FREGOLA SARDA

Lamm-Chops mit Fregola Sarda & Tomaten Bärlauch Sauce

Lamb chops with Sardinian pasta & wild garlic-tomato sauce

34.90 €

FEGATO DI VITELLO

Kalbsleber rosa gebraten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln
Apfel & Sauce

Veal liver with mashed potatoes, apple & onions

PAULO SCUTARRO

Renaissance italienischer Kochkunst

DOLCI

SANDDORN TIRAMISU

mit Pfirsichstückchen & Amaretto

Sea buckthorn-Tiramisu with peach & Amaretto

8.90 €

SALAMI AI CIOCCOLATO

Kalter Hund auf italienisch.

Schokoladencanache mit Keksstücken & Haselnusseiscreme

No baked rich chocolate biscuit cake with hazelnut ice cream

7.90 €

BUDINO FRITTO ALLA PAULO E MIRTILLI

Frittierter Vanillepudding mit Vanilleeiscreme & Blaubeeren

Deep fried pieces of vanilla pudding with vanilla icecream & blueberries

9.90 €

PANNA COTTA

mit Rhabarber-Erdbeer Püree

Panna Cotta (cooked vanilla cream) with strawberry-rhubarb purée

6.50 €

TARTUFO

Wir haben wechselnde Tartufo Eisleckereien

Fragt gern unser Serviceteam

Tartufo ice cream dessert with filling. Different flavors

11.90 €

SPAGHETTI EIS

mit Himbeersauce & weißen Schokoladenraspel

Spaghetti ice cream with raspberry sauce & white chocolate

7.90 €

Sollten Sie Fragen zu Unverträglichkeiten und ausweisungspflichtigen Inhaltsstoffen haben so halten wir eine gesonderte Speisekarte mit allen Auflistungen für Sie bereit

Please do not hesitate to ask us if you have any food intolerances or allergies. We also will prepare you -if possible- a gluten free or vegan dish.